

Polívka podle Magdaleny Dobromily Rettigové

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

	hovězí na polévku (kosti)
asi 10 listů	kapusta
asi 1/4 hlavy	květák
1 malá bulva	celer
asi 3 ks	mrkev
	malé hříbky
kousek	máslo
	mletý pepř
špetka	muškátový květ
velká hrst	čerstvá zelená petrželka



Postup přípravy

Recept na “Polívku míchanou ze zelených věcí” v původním znění od Magdaleny Dobromily Rettigové: “Dej k hovězímu vařit kapustu, květák, celer a mrkev. Když je to měkké, vyndej to. Kapustu rozkrájej na nudličky, celer na koláčky, květák nech v malých růžičkách, mrkev udělej na proužky a dej to do polévkové mísy. Potom vezmi malé hříbky, rozkrájej je a dej na máslo, přidej k nim trochu pepře a špetku muškátového květu, hodně zelené petržele a nech je hezky dusit. Pak na ně nalej hovězí polívky a nech to chvíli povařit. Hotovou dobrou hovězí polívku dej na tabuli.”